



思わず五感を刺激する?!印象深い野菜

Mochimaru Shokuhin

株式会社持丸食品
東京都大田区仲池上 2-27-3
TEL : 03-3755-3101
FAX : 03-3755-3105

サリコルヌ(イスラエル)

日本でも厚岸草、サンゴ草等と呼ばれ、知る人ぞ知る存在の野菜…。塩辛い野菜として知られています。ビタミンとミネラル、ヨウ素が豊富に含まれ、ヨーロッパでも昔から使用されていて、日本でも最近では高級フレンチなどで付け合せやサラダなどで使われています。見た目も印象深い。

ビーツキオツジャ(静岡)

別名：ターゲットビーツとも呼ばれている、カットすると特徴的な柄が楽しい食材です。赤と白のシマシマ渦巻でエグ味も少ないのでそのままサラダにも適しています。皮のままさっとゆでるとこの模様がある程度残ります。

シルバーバレット・フダンソウ(熊本)

株採りではなく、一本一本を外したものを綺麗に束にしております。癖がなく、煮崩れもしにくいバレットは、洋食では様々に使われます。和洋中と炒め物でも、さっと下茹でしてからバターを絡めたり、ニンニクを利かせてメインの付け合せ、彩りとしてなど、様々にご利用いただけます。

あやめ蕪(茨城 群馬)

ピンクと白の美しい色のバランスが特徴的な蕪です。柔らかくて甘みが強いので、生でも美味しく食べていただけます。

セルフィーユ・ルート

(フランス)

驚くほどの甘みを感じる、根セルフィーユ。調理をするとホクホクとした食感とほんのり品の良いセルフィーユの香りを感じます。生に近いとまるで人参のような食感が楽しめるワンランク上の食材です。

葉玉葱(茨城)

秋の声を聴くと、元気が？市場に出てくる葉玉葱。玉葱の部分が大きく成長する前の、フレッシュで香りも高い逸品。少し膨らんだ根元の部分が軟らかさと爽やかな甘みを含んでいます。